==

Cocada de Forno - Delícia ✓ 100 %

COCADA DE FORNO DELICIOSA
Ingredientes
2 ovos
1 lata de leite condensado
1 caixa de creme de leite
100 g de coco ralado
1 colher de sopa de manteiga
1/2 xícara de leite
Modo de preparo
Em uma tigela, coloque os ovos e misture bem com um garfo ou fouet.
Adicione o leite condensado, o creme de leite e a manteiga. Misture até ficar homogêneo.
Acrescente o coco ralado e o leite, mexendo até formar um creme uniforme.
Despeje a mistura em uma travessa untada com manteiga.
Leve ao forno preaquecido a 180 °C por aproximadamente 35 a 40 minutos, ou até a superfície ficar levemente dourada.
Retire do forno, deixe amornar e sirva.

==

Pavê de Paçoca - Delícia ✓ 100 %

- **Ingredientes**

1 caixa de leite condensado
2 colheres bem cheias de amido de milho
1 caixa de creme de leite
12 paçocas

Modo de Preparo:

- Em uma panela, misture o leite condensado com o amido de milho e mexa bem até dissolver.
- Adicione o creme de leite e as 8 paçocas(não se esqueça de esfarelar elas antes) e leve ao fogo médio.
- Mexa sem parar até começar a borbulhar, aí deixa no fogo por mais uns 4 minutinhos.
- Desligue o fogo e espere esfriar para montar.
- Em um refratário, coloque uma camada de creme de paçoca.
- Depois, uma camada de biscoito molhado no leite.
- Repita as camadas, sempre terminando com o creme por cima.
- Finalize triturando mais algumas paçocas e colocando ao redor do pavê e duas paçocas no centro para decorar.
- Deixe na geladeira por pelo menos 5 horas antes de servir e, pronto, é só se deliciar!

==

Mousse de Maracujá - Delícia ✓ 100 %

Site: Clique ver Receita

- **Ingredientes**

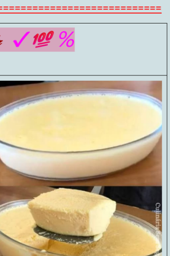
- 2 Envelopes de Gelatina sabor Maracujá
- 500 ml de água quente
- 1 Envelope de suco em pó sabor maracujá concentrado
- 1 Caixinha de creme de leite
- 1 Caixinha de creme de leite
- ½ Xícara de leite em pó

Modo de Preparo:

1. Em uma tigela, dissolva a gelatina na água quente.
2. Acrescente o suco em pó, o leite condensado, o creme de leite e o leite em pó.
3. Bata bem com um fouet até obter uma mistura homogênea.
4. Despeje a mistura em uma travessa e leve à geladeira por 2 horas, ou até firmar.
5. Retire da geladeira e sirva.

Dica:

- Para uma consistência mais cremosa, bata a mistura no liquidificador.
- Adicione frutas frescas ao pudim, como pedaços de maracujá ou morangos.
- Sirva o pudim com calda de caramelo ou chantilly.



==

Limonada Alemã - Delícia ✓ 100 %

Site: Clique ver Site:

- **Ingredientes**

- 4 limões
- 400 ml de água gelada
- 1 manga madura
- Gelo a gosto
- 1/2 caixa de leite condensado

Modo de Preparo:

- Lave os limões, corte as extremidades e depois corte-os ao meio e retire a parte branca (para sua limonada não amargar) No liquidificador, adicione os pedaços de limão, a água gelada e a manga cortada em pedaços pequenos.
- Bata tudo por cerca de 1 minuto ou até que os ingredientes estejam bem triturados.
- Coe a mistura para remover os pedaços maiores de casca e bagaço do limão.
- Volte o líquido coado para o liquidificador, adicione o leite condensado e o gelo a gosto.
- Bata novamente até que a bebida fique homogênea e cremosa.
- Prove a limonada e, se necessário, ajuste a doçura com mais leite condensado.
- Sirva em copos altos com gelo e decore com uma rodela de limão na borda para um toque especial.

==

Chocolate Branco quente de Pistache ✓ 100 %

Site: Clique ver Site:

- **Ingredientes**

- 200g de creme de leite
- 200g de chocolate branco (Fazer essa) ✓
- 120g de pasta de pistache
- 500ml de leite
- Chantilly para decorar – **(opcional)**

Modo de Preparo:

- Em uma panela coloque o creme de leite e o chocolate branco até que derreta.
- Junte a pasta de pistache e misture bem. Acrescente o leite e deixe ferver por uns 5 minutos até engrossar. Sirva quentinho com chantilly.

Dica:

- Nós usamos a pasta de pistache pura (pistache batido até formar uma pasta), mas *ve pode usar as pastas de pistache que são vendidas em lojas de produtos para confeitaria que são mais concentradas* (vá colocando a pasta aos poucos até chegar no sabor que te agrada)

==

Chocolate quente de Pistache ✓ 100 %

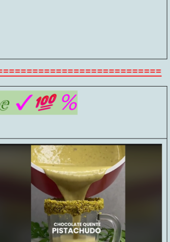
Site: Clique ver site:

- **Ingredientes**

- 200g de creme de leite
- 200g de chocolate branco
- 200ml de leite integral
- 100g de pasta de pistache
- Pistache Cru Inteiro 500g ou (pasta concentrada em vidro)

Loja de Venda:

Custo hoje 500g - por R$99,99
Busque por: 58631
Confira nossa loja virtual:
www.lojasantoantonio.com.br
Enviamos para o Brasil todo!
Produto disponível no site: Compre em nossa loja virtual e [redacted]
sem custo de frete! * (confira as regras no site)
Parcelamos em 6x sem juros
Rua Serra de Jureá, 736 - Tatuapé - São Paulo/ SP



==

Cheesecake Basca com Calda de Pistache ✓ 100 %

Site: Clique ver Site:

- **Ingredientes** (Todos precisam estar em temperatura ambiente):

- 650 g. de cream cheese
- 200 g. de açúcar
- 4 ovos
- 25g de farinha de trigo ou amido de milho
- 325g de creme de leite fresco ou nata
- 1 colher chá de extrato de baunilha

- **Calda de pistache:**

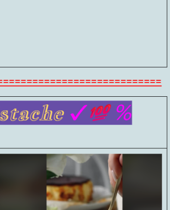
- 100g de chocolate branco
- 40g de pasta pura de pistache
- 140 ml de creme de leite fresco

Modo de Preparo do:

- Em uma batedeira ou à mão, bata o cream cheese e o açúcar, até que fique um creme liso e sem grumos.
- Na sequência adicione a farinha ou amido peneirados e a baunilha, e misture delicadamente para incorporar. Adicione então os ovos, um a um, misturando a cada adição.
- Importante mexer delicadamente, pois não queremos incorporar muito ar na receita. Mexa apenas até incorporar.
- Finalize adicionando o creme de leite fresco e misture para incorporar.
- Transfira a massa para uma forma de 20 cm com aro removível e forrada com papel manteiga (umedeça o papel manteiga com um pouco de água e dê uma leve amassada para moldá-lo mais facilmente à forma).
- Leve para assar em forno pré-aquecido a 240 °C (ou 230 °C com convecção) por 25 a 30 minutos.
- O ponto correto é quando a torta estiver bem tostada por cima e, ao mexer a forma, o centro tenha um balanço.
- É importantíssimo prestar atenção nesse ponto: a massa da torta precisa estar ainda levemente mole no centro.
- Isso irá garantir a cremosidade final da receita.
- Retire a torta do forno e deixe-a em temperatura ambiente por 1 hora.
- Depois leve-a à geladeira por no mínimo 6 horas ou de um dia para o outro.
- Só desenforme a torta depois de completamente fria.

Para a calda de Pistache:

- Misture a pasta de pistache e o chocolate branco em uma tigela. Aqueça o creme de leite fresco até iniciar a fervura.
- Despeje o chocolate branco e deixe repousar por 1 minuto. Depois misture bem, até formar uma calda homogênea.



==

Torta & Sorvete ✓ 100 %

- *Ingredientes - Torta:*

- 1 lata de leite condensado
- 2 colheres de maisena
- 500 ml de leite
- 4 ovos
- 1 lata de creme de leite

- *Calda:*

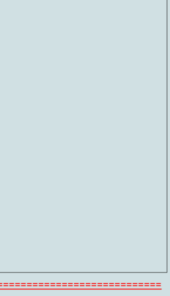
- 3 colheres de chocolate em pó
- 100 ml de leite

Modo de Preparo do:
Torta:

- Bata no liquidificador o leite condensado, a maisena, o leite e as gemas. Depois coloque em uma panela e leve ao fogo até formar um creme, mexendo sempre, deixe esfriar.
- Bata 4 claras em neve, misture o creme de leite com as claras, depois misture com o creme e bata numa batedeira por 5 minutos.
- Coloque numa forma de pudim com a calda e leve ao congelador.

Calda:

- Misture o chocolate com o leite e leve ao fogo mexendo sempre até formar uma calda, depois espalhe no fundo de uma forma de pudim.



==

Pudim & leite queimado ✓ 100 %

Site: Clique ver site

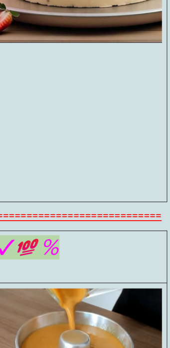
- *Para o Caramelo:*
  - ⅔ xícara de açúcar refinado
  - ⅓ xícara de água
- *Para o Pudim:*
  - 1 Litro de leite
  - 1 xícara e meia de açúcar refinado
  - 1 caixinha de creme de leite
  - 4 Ovos

Modo de Preparo do:
Caramelo

- Coloque o açúcar e a água em uma forma de pudim.
- Leve ao fogo baixo e mexa até virar caramelo.
- Desligue o fogo e reserve.

- *Pudim:*
  - Em uma panela, adicione o açúcar e deixe caramelizar.
  - Adicione o leite de uma só vez e deixe ferver e engrossar.
  - Desligue o fogo e deixe esfriar.
  - Bata no liquidificador o leite com açúcar, os ovos e o creme de leite.
  - Despeje a mistura na forma caramelizada.
- *Cozimento:*
  - Cubra a forma com papel alumínio.
  - Coloque a forma em uma assadeira com água morna.
  - Asse em forno pré-aquecido a 180 graus por aproximadamente 50 minutos.
  - Deixe esfriar e leve à geladeira por algumas horas.

Finalização:
Aqueça o pudim para desenformar.
Desenforme e sirva.



==

Chocolate Quente - Delicioso ✓ 100 %

Site: Clique ver Site + (Vídeo)

- **Ingredientes:**

- 2 xícaras (chá) de Leite
- 1 colher (sopa) de Amido de Milho
- 3 colheres (sopa) de Chocolate em pó
- 4 colheres (sopa) de Açúcar
- 1 canela em pau
- 1 caixinha de Creme de Leite

Modo de Preparo

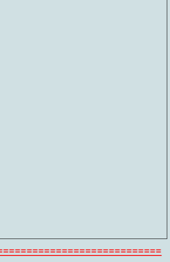
- Em um liquidificador, bata o leite, o amido de milho, o chocolate em pó e o açúcar.
- Despeje a mistura em uma panela com a canela e leve ao fogo baixo, mexendo sempre até ferver.
- Desligue, adicione o creme de leite e mexa bem até obter uma mistura homogênea.

Dica:

O truque para deixar a bebida bem cremosa é a presença do amido de milho. Quando adicionado na medida certa, ele deixa o chocolate quente mais grosso sem alterar o sabor. Para ter certeza de que não irá exagerar na quantidade, basta seguir as instruções da receita abaixo.

Dica Importante:

O toque de canela dá um sabor/cheiro diferenciado que deixa o seu chocolate quente ainda mais gostoso.



==

CHOCOLATE QUENTE - Delicioso

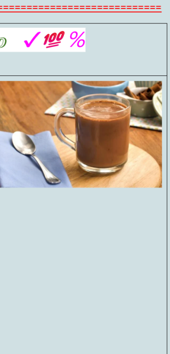
Site: Clique ver Site

- **Ingredientes:**

- 3 xícaras de chá de leite
- 1 e ½ colher de maizena
- 3 e ½ colheres de sopa de chocolate em pó
- 5 colheres de sopa de açúcar
- 1 caixinha de creme de leite

Modo de Preparo

- No liquidificador, bata o leite, a maizena, o chocolate em pó e o açúcar, até obter uma mistura homogênea.
- Transfira a mistura para uma panela e leve ao fogo médio, mexendo sempre para não engrossar.
- Quando engrossar, desligue o fogo e misture o creme de leite.



==

Brigadeiro de Maracujá - Delicioso

Site: Clique ver Site

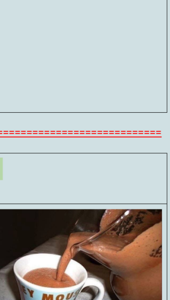
- **Ingredientes**

- 1 lata de leite condensado
- Polpa de 2 maracujás
- 1 colher de sopa de manteiga
- Coco ralado para decorar

Modo de Preparo

- Em uma panela, coloque a polpa de maracujá e leve ao fogo baixo por alguns minutos, apenas para aquecer.
- Adicione o leite condensado e a manteiga à panela e mexa bem.
- Cozinhe em fogo baixo, mexendo sempre, até que a mistura comece a desgrudar do fundo da panela e atinja o ponto de brigadeiro.
- Retire do fogo e deixe esfriar por alguns minutos.
- Com as mãos levemente untadas de manteiga, enrole pequenas porções da massa em formato de bolinhas.
- Passe as bolinhas pelo granulado ou coco ralado para decorar.
- Sirva os Brigadeiros de Maracujá Maravilhosos e aproveite!

TEMPO DE PREPARO 30 MINUTOS | TEMPO DE COZIMENTO 20 MINUTOS



==

Trufa de Limão - Delicioso ✓ 100 %

Site: Clique ver Site

- **Ingredientes**

- 1 lata de leite condensado
- Suco de 3 limões
- Raspas de limão a gosto
- 200g de chocolate branco derretido
- 200g de chocolate branco para cobertura

Modo de Preparo

1. Misture o leite condensado, o suco de limão e as raspas de limão até obter uma mistura homogênea.
2. Leve à geladeira por 1 hora para firmar.
3. Com as mãos untadas de manteiga, faça pequenas bolas com a massa e reserve.
4. Derreta o chocolate branco em banho-maria ou no micro-ondas, mexendo sempre para não queimar.
5. Com o auxílio de um garfo, mergulhe cada trufa no chocolate derretido, cobrindo completamente.
6. Coloque as trufas em uma assadeira forrada com papel manteiga e leve à geladeira por mais 30 minutos, ou até que o chocolate esteja completamente firme.
7. Sirva as trufas de limão geladas e delicie-se!

Informações Adicionais:

Tempo de Preparo: 15 minutos · Tempo de Geladeira: 1 hora 30 minutos · Porções: 20

==

Pavê de Pêssego ✓ 100 %

Site: Clique ver Receita

- **Ingredientes**

- 1 pacote de biscoitos champanhe
- 1 lata de pêssegos em calda (reserve a calda)
- 1 lata de leite condensado
- 1 lata de creme de leite
- 1 colher de sopa de amido de milho
- 1 xícara de leite
- 1 colher de chá de essência de baunilha

Modo de Preparo

- Em uma panela, misture o leite condensado, o amido de milho dissolvido no leite e a essência de baunilha. Leve ao fogo médio, mexendo até engrossar.
- Desligue o fogo e acrescente o creme de leite. Mexa bem até obter um creme homogêneo.
- No refratário, faça camadas alternadas de biscoitos, creme e pêssegos em calda.
- Repita as camadas até finalizar os ingredientes.
- Leve à geladeira por pelo menos 2 horas antes de servir.

==

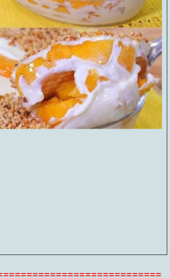
Cappuccino caseiro em pó ✓ 100 %

Site: Clique para ver a Receita

- **Ingredientes**

Cappuccino caseiro em pó

- 1 _½ Xícara e meia de chá de leite em pó
- ½ Meia xícara de chá de café solúvel extra forte
- 2 Colheres de chocolate em pó
- 1 Colher de Chá de Bicarbonato de sódio.
- 1 Xícara de Açúcar.



==

O Melhor Cappuccino Caseiro - Super Cremoso

Vídeo: → O melhor cappuccino caseiro

- **Ingredientes:** ((Fazer esse Cappuccino)) ✓

- 1_e_½ xícaras de Leite em pó
- 3 colheres sopa rasa de café solúvel
- 4 colheres de achocolatado ou cacau em pó
- 1 colher de chá de canela
- ½ colher de café de bicarbonato de sódio
- ¼ xícara de açúcar (opcional)

- Você pode dissolver na *água* ou no *leite* na hora de beber.
- Minha sugestão é que no *leite* fica ainda mais gostoso.

==

Cappuccino Cremoso Com Espuma Igual & Cafeteria

Vídeo: → Vídeo no Youtube

- Ingredientes:

- Pó para cappuccino
- 50 gramas de café solúvel,
- 1/2 xícara de chá de chocolate em pó 32% cacau,
- 1 xícara de chá de açúcar,
- 1 colher de chá de canela em pó,
- 200 gramas de leite em pó,
- 1 colher de sopa de bicarbonato em pó.

- Café cremoso
- 2 colheres de sopa de açúcar,
- 2 colheres de sopa de café solúvel,
- 3 colheres de sopa de água quente.

- Para montagem cappuccino cremoso com espuma:
- 350 ml de leite integral quente.

Obs.: A medida da xícara de chá é 240ml.

==

Sorvete & Tang

Site: → Clique ver a Receita

- **Ingredientes:**

1 pacotinho de suco Tang (sabor de sua preferência)
1 lata de leite condensado
3 colheres (sopa) de leite em pó
1 litro de leite
4 colheres (sopa) de açúcar

==

Cappuccino Caseiro muito Cremoso

Site: → Clique para ver receita

- **Ingredientes**

- 1 xícara de café expresso forte
- 1 xícara de leite quente
- 2 colheres de sopa de chocolate em pó
- 2 colheres de sopa de açúcar
- Canela em pó (opcional) para polvilhar

Passo a passo para o Cappuccino Caseiro Muito Cremoso

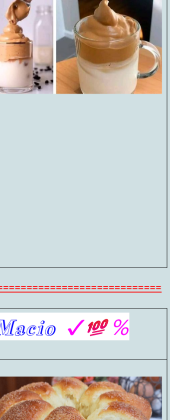
- Prepare uma xícara de café expresso forte usando a máquina de café ou o método de sua preferência.
- Em uma panela, aqueça o leite em fogo baixo até que comece a soltar vapor, mas sem deixar ferver.
- Adicione o chocolate em pó e o açúcar ao leite quente. Mexa bem até que o chocolate e açúcar estejam completamente dissolvidos.
- Despeje o café expresso na xícara e, em seguida, despeje lentamente o leite com chocolate por cima, criando uma camada cremosa na superfície.

Dica:

Se desejar, polvilhe uma pitada de canela em pó por cima do cappuccino.

Dicas adicionais:

- Para um toque extra de sabor, adicione uma colher de chá de essência de baunilha ao leite quente.



==

Pão de Batata sem Sovar, Super Macio ✓ 100 %

Site: → Clique aqui ver a receita

- Para a massa:

- 2 ovos
- 2 batatas grandes cozidas e amassadas (200g já cozidas)
- 1 copo americano de água (190ml)
- 1 copo americano de leite (190ml)
- 7 colheres (sopa) de açúcar (100g)
- 1 colher (café) de sal (5g)
- 3 colheres (sopa) de manteiga ou margarina (90g)
- 10g de fermento biológico seco
- 7½ copos americanos de farinha de trigo (aproximadamente 800g)

- Para a calda:

- 1 copo americano de leite (190ml)
- 5 colheres (sopa) de açúcar (75g)

- Para finalizar:

- 1 ovo (para pincelar)
- Açúcar cristal ou demerara (para polvilhar)

- Modo de preparo

- Em uma tigela grande, misture 2 copos americanos de farinha de trigo (220g) com o fermento biológico seco e 2 colheres de sopa de açúcar.
- Adicione a água e o leite mornos. Misture bem e deixe descansar por 15 minutos para ativar o fermento.
- Após os 15 minutos, adicione o purê de batata, os ovos ligeiramente batidos, o restante do açúcar (5 colheres de sopa) e o sal. Misture bem.
- Aos poucos, vá adicionando a farinha de trigo, misturando até a massa começar a desgrudar do fundo da tigela. Adicione a manteiga e continue misturando.
- Continue adicionando a farinha até a massa ficar no ponto de enrolar, macia e sem grudar nas mãos. Se necessário, ajuste a quantidade de farinha.
- Cubra a massa e deixe descansar até dobrar de volume, cerca de 30 minutos a 1 hora, dependendo da temperatura ambiente.
- Após a massa crescer, transfira-a para uma superfície enfarinhada e divida em 16 bolinhas de aproximadamente 105g cada.
- Coloque as bolinhas em uma forma untada, formando uma rosca. Deixe crescer novamente até dobrar de volume.
- Pincele as roscas com o ovo batido e polvilhe com açúcar cristal ou demerara.
- Asse em forno pré-aquecido a 180ºC por cerca de 45 minutos, ou até dourar.

- Para a calda:

- Em uma panela, ferva o leite com o açúcar até formar uma calda.
- Após assar, pincele a calda sobre as roscas ainda quentes para deixá-las bem molhadinhas.

Dica Bônus

- Para garantir que o seu Pão Rosca de Batata cresça bem mesmo em dias frios, aqueça o forno por 10 minutos na temperatura mais baixa, desligue e coloque as formas dentro do forno desligado.
- Isso cria um ambiente quentinho, ideal para o crescimento da massa. Além disso, você pode variar a receita adicionando recheios de sua preferência, como chocolate, coco ou doce de leite, tornando cada rosca única e especial.

==

Bolo de Fubá, Trigo e Maizena ✓ 100 %

Site: → Clique ver Receita

- **Ingredientes**

½ xícara de Maizena
½ xícara de fubá fino
½ xícara de óleo
1 xícara de farinha de trigo
1 xícara de açúcar
1 xícara de leite
1 colher de chá de fermento em pó
1 colher de chá de semente de erva-doce
3 ovos

Modo de Preparo

1 – Separe todos os ingredientes;

2 – No liquidificador, adicione o leite, o óleo, os ovos, o açúcar e bata até ficar homogêneo;

3 – Em uma tigela, coloque a Maizena, a farinha, o fubá, o fermento, a erva-doce e misture tudo;

4 – Despeje o líquido na tigela com os ingredientes e mexa bem para incorporar tudo;

5 – Transfira essa massa para uma forma untada e leve para assar em forno preaquecido a 180 graus;

6 – Deixe assar por cerca de 40 minutos, retire da forma e sirva.

==

Pudim dos Sonhos ✓ 100 %

Site: → Clique para Site

- Para o caramelo:

70g de açúcar
3 colheres de sopa de água

- Para o pudim:

2 ovos
100g de açúcar
½ litro de leite
18 biscoitos Maria

- 1. Preparando o Caramelo

- Em uma panela, coloque o açúcar e a água, leve ao fogo médio e mexa até que o açúcar se dissolve completamente.
- Deixe a mistura cozinhar até atingir uma cor dourada e uma textura de caramelo. Assim que estiver pronto, despeje o caramelo na forma onde o pudim será assado, cobrindo toda a superfície. Reserve.

- 2. Preparando a Mistura do Pudim

- No liquidificador, adicione os biscoitos Maria, os ovos, o açúcar e o leite. Bata todos os ingredientes até que obtenha uma mistura homogênea e sem pedaços de biscoito.

- 3. Montagem e Cozimento

- Despeje a mistura do pudim sobre o caramelo já na forma. Cubra a forma com papel alumínio e leve-a para cozinhar em banho-maria. O tempo de cozimento é de cerca de 20 minutos em fogo médio.
- Após o tempo de cozimento, retire o pudim do banho-maria e deixe esfriar completamente antes de levá-lo à geladeira.

- 4. Finalizando o Pudim

- Deixe o pudim na geladeira por no mínimo 2 horas para que adquira consistência. Após esse tempo, desenforme o pudim com cuidado e sirva.

Dicas para um Pudim dos Sonhos Perfeito

- Caramelo sem queimar: Fique atento ao preparo do caramelo, pois ele pode queimar rapidamente. Assim que atingir o tom dourado, retire do fogo.
- Banho-maria: Assegure-se de que a água do banho-maria esteja sempre quente, mas sem ferver intensamente, para que o pudim cozinhe de maneira uniforme.
- Gelar bem: Deixar o pudim na geladeira é essencial para que ele tenha a textura ideal na hora de servir.

Clique para ver receita

==

Pão Caseiro sem Ovos e sem Leite ✓ 100 %

Site: → Clique Ver Receita

- **Ingredientes**

- 1 kg de farinha de trigo;
- 4 Colheres (sopa) de açúcar;
- 3 Colheres (sopa) de margarina ou manteiga;
- Fermento biológico seco - 2 Colheres Sobremesa
- 600 ml de água;
- 50g de farinha de trigo para sovar;
- Sal - 1 Colhere de Sobremesa

Modo de Preparo

Coloque 1 kg de farinha de trigo em uma bacia;
Acrescente o fermento biológico e misture tudo;
Vá acrescentando a água aos poucos e misturando com uma espátula; Misture tudo mais bem;
Depois você pode amassar com a mão mesmo até ficar uma massa bem misturada;
Acrescente em seguida a margarina ou manteiga e amasse bem;
Coloque os 50g de trigo para facilitar na hora de sovar a massa;
Deixe a massa descansar por cerca de 15 a 20 minutos coberta com um pano;
Após isso, divida a massa em 3 partes; Passe cada parte da massa no cilindro algumas vezes para ficar mais fina; deixando ele no estilo enrolado;
Coloque na forma e deixe descansar até dobrar de volume;
Leve para assar no forno pré-aquecido a 180ºC e deixe de 45 a 50 minutos;

==